



# SOPRA FOUR

## DEGRAISSANT ALCALIN POUR MATERIEL DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE ET DES GRAISSES CUITES

### CARACTERISTIQUES ET APPLICATIONS

Liquide concentré. Auto-moussant. pH alcalin fort.  
 Biodégradable > 90 %.  
 Conforme à l'Arrêté du 08.09.1999 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

S'utilise dans toutes les industries agro-alimentaires : huileries, confiseries, malteries, laiteries, conserveries, fromageries, métiers de bouche...

Sur Filtres, fours, fumoirs, friteuses, matériel de préparation et de conditionnement. Sols particulièrement encrassés.

### RESERVE USAGE PROFESSIONNEL

EC 215-181-3 HYDROXYDE DE POTASSIUM  
 EC 215-185-5 HYDROXYDE DE SODIUM  
 EC 590-220-1 ALKYL POLYGLYCOSE  
 EC 200-573-9 ETHYLENEDIAMINETETRAACETATE-DE-TETRASODIUM

H290 Peut être corrosif pour les métaux. H314 Provoque des brûlures de la peau et de graves lésions des yeux.  
 P280 Porter des gants de protection/des vêtements de protection/un équipement de protection des yeux/du visage.  
 P301 + P330 + P331 EN CAS D'INGESTION: Rincer la bouche. NE PAS faire vomir. P303 + P361 + P353 EN CAS DE CONTACT AVEC LA PEAU (ou les cheveux): Enlever immédiatement tous les vêtements contaminés. Rincer la peau à l'eau (ou se doucher). P305 + P351 + P338 EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX: Rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. P310 Appeler immédiatement un CENTRE ANTIPOISON ou un médecin en cas d'ingestion ou de contact avec les yeux ou la peau. P390 Absorber toute substance répandue pour éviter qu'elle attaque les matériaux environnants. P501 Eliminer le contenu et son récipient dans un centre de collecte des déchets dangereux ou spéciaux

PRODISCOL

4 RUE PIERRE BROSOLETTA  
 92250 LA GARENNE-COLOMBES  
 TEL / FAX 01.57.67.80.89 - PORT  
 06.83.56.03.78

### MODE D'EMPLOI ET DOSES

Pulvérisation : 5 à 10 % dans l'eau chaude.  
 Trempage : 3 à 5 % dans l'eau, Faire chauffer la solution à 80° C environ pour une meilleure efficacité.

Canon et centrale à mousse : 5 % dans l'eau chaude. En doseur automatique avec buse d'aspersion de 3 à 5 % sur une arrivée d'eau chaude de préférence. Faire chauffer la solution à 80° C environ pour une meilleure efficacité.

Laisser agir 10 à 20 mn. Faire suivre d'un rinçage à l'eau potable.

CONTACT ALIMENTAIRE: conforme à l'arrêté ministériel du 8/9/99

### Contient du :

- moins de 5% de : agents de surface non ioniques
- moins de 5% de : EDTA et sels



# 5 L

# UN 3266

## N° LOT : N1006

## DANGER